

Mini Lanche De Brioche

2027

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

450g Ovos

200g Margarina

100g Gergelim

100ml Água Gelada

1.1kg Brioche Brioche



Montagem

3.47kg Hambúguer

500g Maionese

280g Alface

700g Queijo Muçarela Fatiado

600g Presunto Fatiado

900g Tomate Fatiado

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 30 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato hambúguer.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto na metade do tempo de fermentação e salpicar o gergelim.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
11. Esfriar e embalar.

MONTAGEM

01. Colocar o hambúguer em uma assadeira lisa e levar ao forno para grelhar a 200°C por aproximadamente 7 minutos. Reservar.
02. Cortar o pão de mini hambúguer ao meio.
03. Espalhar maionese sobre as duas partes do pão.
04. Colocar o hambúguer reservado, meia fatia de queijo mussarela, meia fatia de presunto, o tomate fatiado e o alface sobre uma das partes do pão.
05. Cobrir com a outra parte do pão.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 7 minutos.

Rendimento / Quebra

62 Unidades de 115 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Pincel

Grelha

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	138	7
V. Energético (kj)	579 kJ	7
Carboidratos (g)	6.3	2
Proteínas (g)	8.4	17
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	383	16
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.9	
Aç adicionados (g)	0.7	1
Gorduras totais (g)	8.9	14
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	445	22250